



I.P.S.S.A.R.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) – ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it - <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

Prot. n. 525/C27

Vittorio Veneto, 24/01/2015

Ai Dirigenti Scolastici degli IPSSAR

Loro Sedi

**OGGETTO: Gara Nazionale per gli alunni degli Istituti Professionali Alberghieri
a.s. 2014-2015.**

Con riferimento alla Circolare Miur prot. AOODGOSV N. 0006921 del 13/11/2014, si comunica alle SS.LL. che il nostro Istituto indice la GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI che avrà luogo a Vittorio Veneto (TV) da **martedì 21 a giovedì 23 aprile 2015**.

L'iniziativa è aperta a tutti gli Istituti Alberghieri d'Italia ed è riservata agli allievi che, nel corrente anno scolastico 2014/15, frequentano il quarto anno dei corsi di studio nelle articolazioni di Accoglienza Turistica, Enogastronomia, Sala e Vendita.

Gli Istituti Alberghieri interessati, possono partecipare alla Gara con un solo alunno per ciascuna articolazione.

L'Istituto ospitante consegnerà un premio speciale al miglior Istituto.

L'Istituto ospitante, quest'anno conferirà un Premio Speciale in ciascuna articolazione. Per i criteri di assegnazione vedasi i bandi di settore.

I regolamenti relativi alle gare di Accoglienza Turistica, Enogastronomia, Sala e Vendita, la Scheda di adesione, le proposte di sistemazione alberghiera, le schede per le liberatorie allegati alla presente, sono disponibili nell'area dedicata all'evento, sul sito dell'Istituto: <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>.

Si chiede agli istituti **una preiscrizione entro il 04 febbraio 2015** compilando la relativa scheda online.

La scheda di adesione cartacea dovrà essere debitamente compilata, firmata dal Dirigente Scolastico e rispedita **esclusivamente via email entro e non oltre il 24 febbraio 2015**, unitamente alle liberatorie relative agli studenti partecipanti, agli accompagnatori e alla fotocopia della reversale dell'avvenuto versamento della quota di partecipazione all'indirizzo beltrame@alberghierobeltrame.gov.it

La quota di partecipazione, stabilita dalla Direzione Generale del Ministero, è di € 180 (centottanta) per ogni alunno partecipante alla Gara. Il versamento dovrà essere effettuato sul conto di Tesoreria Unica Banca d'Italia (intestato a questo istituto): Cod. Tesoreria: 223 Conto Tesoreria: 317492.

Nella causale va specificata la seguente dicitura: *nome della scuola* – partecipazione gara nazionale 2015.

Gli Istituti effettueranno direttamente con le strutture alberghiere le prenotazioni per il soggiorno e comunicheranno nella scheda apposita (Allegato A) la sede scelta per permettere all'Istituto ospitante di organizzare il servizio navetta.

L'elenco delle strutture ricettive sarà disponibile nei prossimi giorni per il download nel minisito dedicato alla gara nazionale nel menu documentazione.

Gli Istituti sono invitati ad inviare il proprio logo in formato vettoriale.

- ✓ PRESCRIZIONE MODULO ON LINE ENTRO IL 04 FEBBRAIO
- ✓ ADESIONE (entro il 24/02/2015)

Modulistica	Inviare a:
Scheda di adesione (Allegato 1)	beltrame@alberghierobeltrame.gov.it
Liberatorie studenti ed accompagnatori (All. 2)	
Versamento quota partecipazione (€ 180 per ogni alunno partecipante alla Gara).	
Fotocopia mandati versamento della quota di partecipazione	

RICETTA ENOGASTRONOMIA (entro il 12/03/2015)

Modulistica	Inviare a:
Scheda ricetta enogastronomia (Allegato 3)	Mail: beltrame@alberghierobeltrame.gov.it
Paniere (Allegato 4)	

RICETTA SALA E VENDITA (entro il 12/03/2015)

Modulistica	Inviare a:
Scheda ricetta cocktail (Allegato 5)	Mail: beltrame@alberghierobeltrame.gov.it
Paniere (Allegato 6)	

Il programma dettagliato previsto nelle varie giornate per gli accompagnatori e gli studenti non impegnati nelle gare, sarà pubblicato nelle prossime settimane **sul sito dell'Istituto:**

<http://www.alberghierobeltrame.gov.it>.

Per eventuali richieste particolari rivolgersi a:

Responsabile per l'organizzazione generale	Prof.ssa Bottecchia Cinzia	Lunedì 10.00 – 12.00 Mercoledì 10.00 – 12.00
Referente di Accoglienza Turistica	Prof.ssa Zorzetto Ivona	Lunedì 11.10 – 12.10 Mercoledì 11.10 – 12.10 Giovedì 15.00 – 16.00
Referente di Enogastronomia	Prof.ssa Tomasi Paola	Lunedì 9.10 – 10.10 Martedì 13.10 – 14.10
Referente di Sala e Vendita	Prof.ssa Cattelan Gloriana Prof. Calipari Domenico	Mercoledì 8.00 – 9.00 Venerdì 11.00-12.00 Giovedì 9.10-10.10



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Vincenzo Giofrè